

Preisrätsel
auf S. 4 ...



INHALT:

Pasta Pasta Pasta
Frische Teigwaren
„Heute für Morgen“ 1

Unser Partner:
Götz GmbH Heiligkreuztal 2

gastro**splitter** und
„Auf ein Wort“
von Thomas Eifert 2

Neue Rubrik: inbalance 3

Leckere Schoko-Drinks 3

Hätten Sie es gewusst? 3

Erweiterung Firmenzentrale 3

Unser Mitarbeiterteam 4

NEU! Lieblingsrezepte
Pasta all'arrabiata 4

Das Gewinnspiel 4

Pasta Manufaktur - Heute für Morgen

Wirklich frische unbehandelte Teigwaren sind heute so selten wie Diamanten



Frische Tagliatelle und passende Soße – natürlich ohne Zusatzstoffe

gastromenü ist der kompetente Partner für hochwertigste Speisen. Um diesem Anspruch gerecht zu werden und um unsere Kunden mit Qualität und Frische versorgen zu können, haben wir die eigene Herstellung von Teigwaren begonnen. Da wir unsere Waren und Lebensmittel vorwiegend von regionalen Produzenten und Lieferanten beziehen und Fertigprodukte meiden, möchten Sie sicher auch wissen, was in unseren Nudeln drin ist. Wir garantieren Ihnen, dass, wie bei allen unseren Produkten,

keine haltbarkeitsverlängernden Verfahren und keine Zusatzstoffe verwendet werden.

Frische Pasta ohne Zusatzstoffe

In der Zentralküche von **gastromenü** wurden hochwertige italienische Nudelmaschinen installiert, mit denen wir nun frische Teigwaren pressen, walzen und füllen können. Bei rund 600 kg unterschiedlichster Pasta täglich, ist das eine reinrassige Entscheidung für Qualität, die allerdings mit

einiger Mühe verbunden ist. Zunächst benötigt man besten Durumweizengries, Vollei und frisches Wasser. Die Teige werden in einem etwa fünfzehnminütigen Mengprozess hergestellt. Es werden selbstverständlich keine Farbstoffe, Geschmacksverstärker, künstliche Bindemittel oder Konservierungsstoffe zugefügt. Also einfach nichts, was wir nicht selbst gerne essen würden.

Nun wird gepresst, gewalzt, geschnitten, gekürzt und gefüllt, bis die frische Pasta portioniert und verpackt wird. Sie kommt sofort in die gekühlte Kommissionierung, um per Kühltransport an den Ort des Verzehrs gebracht zu werden.

Spätestens am nächsten Tag ist sie verschwunden – in einem glücklichen Kundenbauch. So entstehen in unserer Manufaktur frische Produkte – „heute für morgen“.



Hinter diesem QR-Code versteckt sich ein 3minütiger Trailer über die Pastaproduktion bei **gastromenü**. Wenn Sie keinen QR-Code Scanner zur Hand haben, können Sie den Film online ansehen unter: www.bellavista-ulm.de/pasta.html

Kleine Pastakunde

Unterschiedliche Herstellungsverfahren und Formenvielfalt

Gefüllte Nudeln werden mittels Vakuumpfüller in unterschiedlicher Größe von 20 g bis 60 g hergestellt. Das Geheimnis der Teigtäschchen wie Ravioli und Tortellini ist die hauseigene Füllung, die fleisch-, fisch-, gemüse- oder käsehaltig sein kann. Gefüllte Nudeln werden al dente vorgegart.

Bandnudeln werden schonend und qualitativ hochwertig in einer Nudelwalzmaschine ausgewellt. Die entstehenden Teigbahnen werden aufgerollt und z.B. zu Tagliatelle, Lasagneplatten oder Füllteigen weiterverarbeitet. Gewalzte Nudeln haben eine matte Teigoberfläche und werden gerne zu Nudelnestern aufgerollt.

Hohlnudeln sind gepresste Nudeln. Dabei wird der Teig durch ein Messingwerkzeug, die Matrize, gedrückt und anschliessend auf Wunschlänge geschnitten. Dieser Vorgang „stresst“ den Teig, da beim Pressen Hitze entsteht. Hohlnudeln sind leicht durchscheinend, zu ihnen zählen z.B. Penne, Spaghetti, Fusilli oder Hörnchennudeln.



Tortellini, Ravioli & Co. = gefüllte Nudeln



Frische Bandnudeln = gewalzte Nudeln



Pennnudeln frisch aus der Nudelmaschine

Impressum / Herausgeber:

gastromenü GmbH
Steinbeisstr. 7
89079 Ulm
Telefon 0731/ 9 46 11-0
www.gastromenue.de
info@gastromenue.de

Redaktion: Freya Schmid
Layout: Designbüro Bauer, Ulm

Nudel- und Raviolimaschinen von Profis für Profis

Nudel- und Raviolimaschinen aus Oberschwaben erobern die Welt



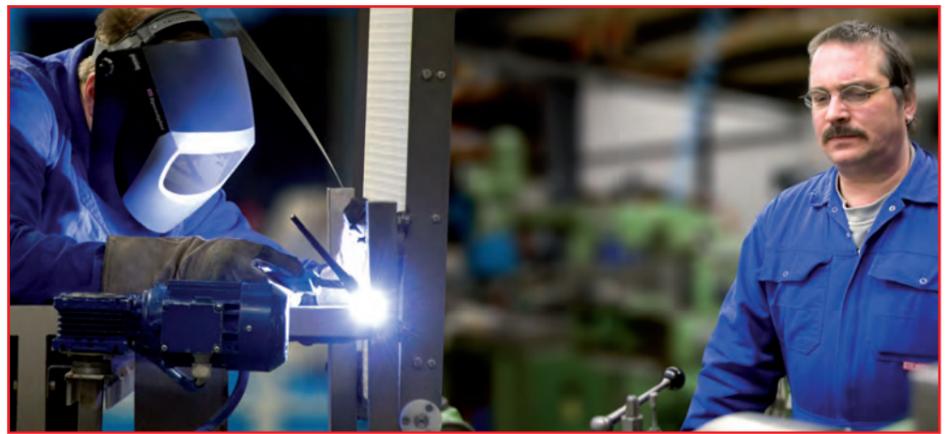
Der Firmensitz der Götz GmbH – Technik für Teigwaren mit Ausstellungsraum und Produktionshallen

Die Götz GmbH ist ein Unternehmen aus Heiligkreuztal in Oberschwaben, welches sich seit über 20 Jahren mit der Herstellung, dem Verkauf und dem Service von professionellen Nudel- und Raviolimaschinen für Kunden aus der ganzen Welt beschäftigt.

Durch die über 20-jährige Erfahrung, die eigene Produktion und ausgesuchte Zulieferer ist der Maschinenhersteller aus der Nähe von Riedlingen in der Lage, Nudel- und Raviolimaschinen von ausgesuchter Qualität und Zuverlässigkeit zu liefern. Die hochwertigen Maschinen produzieren Teigwaren in unterschiedlichsten Ausformungen, von normalen und gefüllten

Nudeln bis zu schwäbischen Maultaschen. Zudem konzipiert und produziert die Firma Götz große Kochanlagen für die Produktion von Teigwaren. Der breit gefächerte Kundenstamm findet diese Nudel- und Raviolimaschinen in zahlreichen Restaurants, Feinkostgeschäften und Metzgereien auf der ganzen Welt.

Die internationalen Kundenbeziehungen der Firma Götz werden seit vielen Jahren intensiv, langfristig und fair gepflegt und der erstklassige Service für Götz-Maschinen in Heiligkreuztal kann man viele Maschinen begutachten und sich professionell und



individuell beraten lassen.

gastromenü hat sich nun auch dem Thema „Eigene Nudelherstellung“ verschrieben und Maschinen der Firma Götz in ihrer Produktionsstätte im Ulmer Donautal installiert. Geschäftsführer Martin Götz wünscht jetzt „gutes Gelingen und allzeit festen Biss in Ihre frische Pasta“!



Weitere Infos zur Firma Götz finden Sie im Internet unter www.goetzgmbh.com



Ein breites Produktsortiment bietet die richtige Maschine für jeden Anspruch der Industrie

gastro**splitter** Blicke in die gastro-Welt



Donaumasters 2012. Die Sieger der Herzen. Das Team Eifert/Bauer mit ihren „Pokalen“.

Kultregisseur Federico Fellini philosophierte:
„Das Leben ist eine Kombination aus Magie und Pasta.“



Am 4. Oktober ist die nächste Gärtnerparty über den Dächern von Ulm. Anmeldungen unter www.bellavista-ulm.de



Hamburger-Session der Ulmer Miniköche zugunsten „Kinder helfen Kindern“ beim Schwörmontag 2012



Ein wunderschönes Catering-Event am Bodensee

Auf ein Wort

Die „German Angst“ geht um!

Vielen Leuten in den Nachbarstaaten war es lange ein Rätsel, wie die Deutschen so wohlhabend und zugleich so unglücklich sein konnten. In den Straßen Luxuskarossen, auf den Gehsteigen Pelzmäntel und doch machten die Leute lange Gesichter. Der deutsche Begriff der „Angst“ fand Eingang in die Sprachen der Welt. Keine andere Nation verkörperte so präzise eine Gefühlsregung, die über die bloße Furcht hinausging, aber noch nicht in Panik ausartete.

Nach einer unglaublichen Konsolidierungsphase seit dem Crash 2009 mit Rekordumsätzen und Bestprognosen, beginnt so ganz klammheimlich wieder das Grummeln um die Zukunft. Es bleibt offen, ob die Medien diese Krise herbei schreiben oder der Wirtschaftsabschwung wirklich bevorsteht. Aber wenn man es hinterfragt, so entdeckt man doch an sich selbst eine negative Veränderung der Wahrnehmung unserer Wirtschaftsleistung durch die tägliche

Berichterstattung der Medien. Die Übertragung aller Neuigkeiten in „Echtzeit“ auf der ganzen Erde gleichzeitig verfügbar für alle, insbesondere durch das Internet, führt zu heftigsten gleichzeitigen Reaktionen. Die Auswirkungen haben wir 2009 verspürt – und jetzt kommt sie wieder ganz langsam die „German Angst“. Nun wäre es gut für alle, wenn wir gerade aus der letzten Krise das



Positive ziehen würden. Nach jedem Aufschwung muss auch wieder ein Abschwung kommen. Und doch gilt die alte Weisheit: „Wohin die Reise geht, hängt nicht davon ab woher der Wind weht, sondern wie man

die Segel setzt“. Und dies versuchen wir von gastromenü seit nunmehr 24 Jahren mit Innovationen, wie unser jüngst eingeführtes inbalance-Menü oder der frischen hausgemachten Teigwaren. Ein außergewöhnlicher Weg mit dem Bekenntnis zu handwerklich hergestellter Spitzenqualität – selfmade by gastromenü.

inbalance – das Menü für mehr Ernährungsbewusstsein

An dieser Stelle wird Dr. Friederike Preiß regelmäßig über Neuigkeiten des inbalance-Programms informieren



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungs-
wissenschaftlerin

Das inbalance-Menü ist in vielen Betriebskantinen seit gut fünf Monaten auf dem Speiseplan.

Natürlich waren wir nun sehr auf die Rückmeldungen und Anregungen

hierzu gespannt. Gespräche mit den zuständigen Leitern der Betriebskantinen zeigten: „Wir sind auf dem richtigen Weg.“ Das Menü wurde schon nach kurzer Einführungszeit positiv bewertet. Die Kunden lobten vor allem den Geschmack des Menüs und ein besseres Wohlbefinden. So fanden einige Kunden aber auch, dass Gemüse als Beilage allein nicht satt macht und dass bei manchen Gerichten die geliebte Soße fehlt. Doch inzwischen konnten auch solche Wünsche

erfüllt werden. Ganz besonders sind die vegetarischen Gerichte sehr beliebt und Obst und Gemüse in Form von „Smoothies“ werden sehr gerne angenommen. Es ist schön, dass sich in manchen Casinos jeder Vierte für das inbalance-Menü entscheidet.

Viele haben inzwischen sicher auch die Erfahrung gemacht, dass ein Sättigungsgefühl nicht abhängig ist von der Menge einer Mahlzeit, sondern von der Zusammensetzung, das heißt von der sogenannten „Nährstoffdichte“. Man bezeichnet Lebensmittel, die sehr kalorienreich sind, aber ernährungsphysiologisch wenig zu bieten haben, als „leere KALORIEN“. Oft spürt man dies dadurch, dass diese Lebensmittel zwar ein schnelles, aber nicht langanhaltendes Sättigungsgefühl vermitteln. Man bekommt nach kurzer Zeit wieder Hunger. So gilt auch bei der Mahlzeitenauswahl: Qualität und nicht

Quantität, ganz besonders, wenn Sie fit und leistungsfähig bleiben wollen. So gibt es außer der Verpflegung am Mittag natürlich noch viele Möglichkeiten, etwas Gutes für Ihre Gesundheit zu tun. Hierzu zählt vor allem das Frühstück! Viele Menschen hetzen morgens in Eile OHNE Frühstück zur Arbeit. Dabei ist längst durch Studien bewiesen, dass das Frühstück für einen schwingvollen Start in den Tag sorgt. Doch Viele können frühmorgens einfach noch nichts essen! Dann sollte spätestens am frühen Vormittag etwas zu sich genommen werden. Ohne Frühstück aus dem Haus gehen, kann bedeuten: niedriger Blutzuckerspiegel mit der Folge einer schlechten Konzentrationsfähigkeit, Müdigkeit und somit auch Risiko für Unfälle. Also wenn morgens zu Hause gar nichts „geht“, dann sollte es zumindest ein fruchtiger Milchshake oder auch Milchkaffee, also

ein Latte macchiato, ein Glas Fruchtsaft oder auch nur Obst sein. So sind Sie zumindest fürs Erste „versorgt“.

Vielleicht haben Sie Lust Ihre Frühstücksgewohnheiten zu ändern? Gönnen Sie sich Gesundheit und nehmen Sie sich als einen Schritt für Ihr Wohlbefinden vor: NICHT zur Arbeit ohne Frühstück, sei es nur in der „Kleinen Variante“.

Ich wünsche Ihnen eine schöne sonnige Herbstzeit, genießen Sie nun die Sonne wann immer es Ihnen möglich ist, nutzen Sie nach einem leckeren Mittagessen noch einen Spaziergang, denn jetzt haben Sie noch gute Möglichkeiten Sonne und somit Vitamin D zu speichern. Dieses „Sonnenvitamin“ ist wichtig, um Ihr Immunsystem zu stärken, Ihr Wohlbefinden und die Lebensfreude zu steigern und sich für die sonnenärmeren Wintermonate einen guten Vorrat anzulegen.

Ihre Friederike Preiß

Heiße Momente

Avira und Dachser servieren Schokolade in neuer Form

Dass eine heiße Schokolade an kalten Tagen genau das Richtige ist, ist allseits bekannt. Frau Indolfo (Avira) und Frau Sommer (Dachser) verwöhnen ihre Gäste dann mit ausgewählten Kakaospezialitäten.

Hochwertige weiße oder dunkle Schokolade wird mit Milch, Sahne, Vanilleschote und



Die Qualität des Kakaos sichert den vollen Schokogenuss



Das i-Tüpfelchen Sahne, das die Köstlichkeit abrundet

Zucker erhitzt und frisch für Sie zubereitet. Das lässt jedes Schokoherz höher schlagen. Geschmacksvariationen sind natürlich keine Grenzen gesetzt. Schokolade mit Zimt oder frischem Ingwer sowie Orangengeschmack lassen Winterträume wahr werden.

Betriebserweiterung

Ausbau der Produktionsfläche und Neugestaltung der Logistik

Auf dem Firmengelände der **gastromenü** im Donautal tut sich wieder was: im Jahr 2013 wird dort ein großer Erweiterungsbau entstehen, der die Produktionsfläche unserer Manufaktur mehr als verdoppelt. Durch diese Erweiterung erfolgt eine komplett neue Aufteilung der Küchenbereiche mit größeren Kühlhäusern und kürzeren Transportwegen. Alte Garagen verschwinden, neue Anfahrzonen für Lieferanten und Verladerrampen für die Auslieferungsfahrzeuge strukturieren die Logistik im Betriebshof neu. Eine neue moderne Metzgerei, die komplette Salatveredelung, sowie eine große Vorbereitungsküche für die Eventveranstal-

tungen werden im neuen Gebäude installiert.

Noch in diesem Jahr beginnen die Abrissarbeiten und in der nächsten **gastro**news können wir Ihnen erste Baufortschritte zeigen.



Die Zentrale im Donautal – Stand 01.09.2012

Hätten Sie es gewusst?

Interessantes zur Farbe Rot

Eigentlich steht die Farbe rot für Liebe, Mut und Kraft. Bei Lebensmitteln deutet sie auf reichlich β -Carotin und Vitamin C bei roten

und orangefarbenen Gemüsen und Früchten hin, warnt aber auch vor Schärfe. Nun haben Wissenschaftler herausgefunden, dass farbiges Geschirr unterschiedliches Essverhalten hervorruft. Wurden Snacks und Getränke in rotem Geschirr serviert, griffen die Probanden weniger herzhaft zu als bei weißem oder blauem Geschirr. Die Farbe beeinflusst laut Studie das Sättigungsgefühl.

Vielleicht hilft diese Erkenntnis bei der nächsten Diät oder bei Naschereien? Verpacken Sie Süßigkeiten in rote Dosen – möglicherweise ändert dieses Stoppsignal Ihre süßen Gewohnheiten?

Bodenseefischerei Boesenecker

Fangfrische Ware aus Kressbronn

Felchen, Seeforelle und Zander für die Speisekarten unserer Küchen liefert uns der Bodenseefischereibetrieb Martin und Christof Boesenecker fangfrisch aus Kressbronn-Gohren am Bodensee. Der EU-zertifizierte Betrieb betreibt im größten Trinkwassersee Europas nachhaltige Fischerei in handwerklicher Familientradition. Durch die direkte Vermarktung bekommen wir absolute Frische und hochwertigen Genuss aus der Region.



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

Heute beginnen wir mit einer jungen sympathischen Frau aus unserer Küche: **Julia Buck** hat ihre Kochausbildung bei Marian Schneider im Hotel LAGO gemacht und im Sommer 2011 erfolgreich abgeschlossen. Nun ist sie **Jungköchin** in der Eventcatering-Küche im Donautal. Als Kind einer Gastronomenfamilie – ihr Opa war bereits Koch, der Vater Konditor, die Mutter Hotelfachfrau – wusste die



passionierte Reiterin „wie der Hase läuft“ und hat sich schnell für den Küchenbereich entschieden. Heute schätzt sie ihre Arbeitszeiten, das Team und die Umgebung in der anspruchsvollen und abwechslungsreichen Eventküche. Nach ihren Zukunfts-

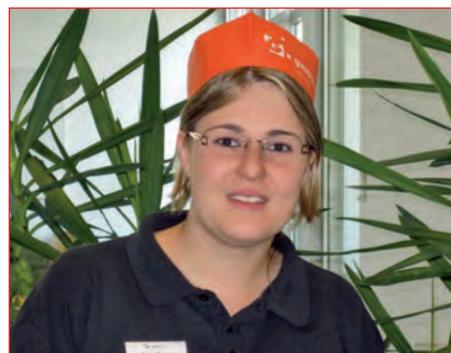
wünschen gefragt, antwortet der Sushi-Fan spontan: „Ein Jahr work & travel irgendwo auf der Welt.“ Vielleicht Asien?

Der Nächste im Bunde steht noch vor der Abschlussprüfung: **Levent Aksakal** ist unser **Auszubildender zum Verkaufsmann** im zweiten Lehrjahr. Nach



seinem ersten praktischen Teil im Service und an der Bar im LAGO-Restaurant ist er nun ganz mit Organisation und Durchführung von Veranstaltungen beschäftigt. Vom Angebot über Bestellungen bis zum Abbau und Abschluss führte er einige Events bereits selbstständig durch. Eigentlich wollte der Technikfreak mal in der IT-Branche Fuß fassen, ist dann aber über Nebenjobs in die

Gastronomie gekommen und fühlt sich dort so passend aufgehoben, dass die Computersache zum Hobby geworden ist. Apropos Hobby: er ist Vater eines 15 Monate alten Sohnes und kocht leidenschaftlich gerne südländisch. Da sind die Tage wohl gefüllt! Die frisch verheiratete **Christine Schad** arbeitet seit Januar 2011 als **Stellvertretende Kantinenleiterin** im Betriebscasino der Firma KaVo in Biberach. Durch eine Zufallsbewerbung kam die begeisterte Quadfahrerin, nach ihrer Ausbildung zur Hotel-



fachfrau im Hotel Mohren in Ochsenhausen und verschiedenen Stellen in süddeutschen Restaurants, zu **gastromenü**. Die abwechslungsreiche Arbeit und der Kontakt zu ihren

Casino-Gästen macht ihr unheimlich Spaß und nebenbei kann die unkomplizierte Oberschwäbin nun ihre freien Wochenenden genießen.

Und nun kommt noch unsere „Schokofee“ **Sandra Indolfo**, die seit Eröffnung im Januar 2012 als **Servicemitarbeiterin** im Betriebscasino AVIRA in Tettngang arbeitet.



Dort ist sie für das Café „ChocaVir“ zuständig. Die feinen Nuancen der Kaffeespezialitäten, die Liebe zum Detail und die leckersten Schokoladensorten haben es ihr angetan. Da die gelernte Köchin selbst keinen Kaffee trinkt, kreierte sie als Alternative schokoladige Köstlichkeiten, wie auf Seite 3 vorgestellt – einfach himmlisch!

Lieblingsgerichte: Thomas Eifert und Pasta all'arrabiata

Unser Geschäftsführer liebt italienische Pasta – all'arrabiata aber nur, wenn sie von seiner Frau Edith gekocht wird



Wir gehen mal neue Wege und werden Menschen in unserem Umfeld nach ihren Leispeisen fragen.

Die Startköchin ist unsere Chefin Edith Eifert und sie hat uns das Lieblingsrezept ihres Mannes verraten. Frische Pasta ist Voraussetzung! „All'arrabiata ist bei uns ein Samstagsessen, weil es jeder mag, in jeder Menge gekocht werden kann und schnell geht“, so ihr praktischer Hinweis. Vielleicht wird dieses Rezept auch zu Ihrem Favoriten. Lassen Sie es sich schmecken – aber Achtung: scharf!

Rezept für vier Personen

Zutatenliste:

6 EL Olivenöl, 1 geschälte, feingehackte Zwiebel, 3 feingehackte Knoblauchzehen, 1 kleine scharfe feingehackte Peperonischote, 1,5 kg reife, gehäutete und grob gehackte Tomaten, Basilikum- und glatte Petersilienblätter, Salz, gemahlener Pfeffer, Parmesan- und Pecorinokäse

Zubereitung:

1. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni darin

glasig dünsten. Dann Tomaten und feingeschnittene Kräuter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Soße auf niedriger Temperatur in 25 Minuten einkochen.

3. Parallel die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser „al dente“ kochen, in ein Sieb gießen und kurz abtropfen lassen. Pasta mit der heißen Soße und dem geriebenen Käse anrichten.

Guten Appetit!



Absender

Name _____

Firma _____

Straße und Hausnummer _____

Postleitzahl _____ Ort _____

Telefon bitte unbedingt angeben _____

eat&life

Unsere Gewinnfrage lautet: Wo werden die Götz-Nudelmaschinen hergestellt?

- am Oberrhein
- in Oberschwaben
- in Obertal

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden:
gastro**news**@gastro**menue**.de
oder **gastro**menü**** GmbH
z.Hd. Frau Freya Schmid
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

Unser Gewinnspiel

Gewinnen Sie zweimal Party!

Passend zu unserem ganzen Nudelthema in dieser gastro**news**-Ausgabe, können Sie ein tolles Nudelset mit großem Nudelkocher, Spaghettigreifer und frischen Leckereien aus unserer Pastaküche gewinnen. Götz-Nudelmaschinen und **gastro**menü**** wünschen Ihnen viel Glück bei der Gewinnspiel-Teilnahme!

Wo werden die Götz-Nudelmaschinen hergestellt?

- am Oberrhein
- in Oberschwaben
- in Obertal

Einsendeschluss ist der **30. Oktober 2012!**



Herzlichen Glückwunsch!

Karin Leichtle, Fa.Colep, und Frank Dobler, Fa. KaVo, haben die Radio 7-Partynacht-Karten gewonnen! Moser entertainment und **gastro**menü**** gratulieren recht herzlich und wünschen ihnen viel Spaß und eine coole Musiknacht.



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der gastro**menü** GmbH können leider nicht teilnehmen. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.